Agilent 355 化学発光硫黄検出器 (SCD): ビール中の二硫化硫黄分析

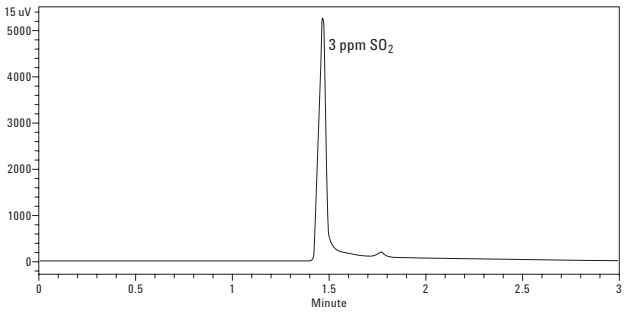
技術概要

緒言

二硫化硫黄 (SO_2) は醸造工程で重要です。ヘッドスペースガスクロマトグラフや化学発光硫黄検出器を用いて、ビール中の SO_2 の検出を迅速に行うことが可能です。

SO_2 は、醸造工程中に少量生成され、その濃度は通常 10 ppm 未満です。これらの低濃度 SO_2 は、新鮮なビールの風味を損わなせ、賞味期限を縮める酸化的変化を遅らせるのに役立ちます。自然発生したこの SO_2 は、醸造工程中に失われる可能性があるため、亜硫酸塩を添加し、SO_2 濃度を上げる醸造者もいます。しかし、濃度が 20 ppm を超えると痛烈な硫黄臭が生じ、包装時に SO_2 濃度が 10 ppm を超える場合、醸造者はラベルに硫黄含有量を表示しなければなりません。ヘッドスペースガスクロマトグラフおよび Agilent 355 化学発光硫黄検出器 (SCD) を使用することで、SO_2 の迅速な分析および定量を行うことが可能です。この技術は、SO_2 を十分に分析するために必要な感度、選択性、直線性を提供します。

注: 二酸化硫黄はワイン製造で同様の役割を担います。したがって SCD はワイン分析にも使用することが可能です。



クロマトグラフ条件

インジェクタ温度:	120 °C
初期温度:	150 °C (定温)
注入の種類:	スプリットレス
注入量:	1 mL ヘッドスペース
カラム流量:	1.0 mL/min
カラムの種類:	Supelco SPB-1
カラム長	30 m
内径:	0.32 mm
膜厚:	4 µm

詳細情報

アジレント製品とサービスの詳細については、アジレントのウェブサイト www.agilent.com/chem/jp をご覧ください。

Agilent Technologies

www.agilent.com/chem/jp

アジレントは、本資料に誤りが発見された場合、また、本資料の使用により付随的または間接的に生じる損害について一切免責とさせていただきます。また、本資料掲載の機器類は薬事法に基づく登録を行っておりません。

本資料に記載の情報、説明、製品仕様等は予告なしに変更されることがあります。著作権法で許されている場合を除き、書面による事前の許可なく、本資料を複製、翻案、翻訳することは禁じられています。

© Agilent Technologies, Inc. 2007

Printed in Japan
May 23, 2007
5989-6780JAJP

Agilent Technologies